
Likier wiśniowy #1

Dodano: 2000-04-22 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 6323 razy.

Utłuc piękne czarne wiśnie bez pestek, otrzymana masą napełnić 5-litrowy gąsiorek do 3/4 objętości.

Zalać spirytusem, dodać kilka goź dzików i nieco cynamonu, zakorkować i pozostawić na słońcu na 3-4 tygodnie, co kilka dni silnie potrząsając naczyniem.

Spirytus precedzić , dodać 145 dag miążkiego cukru, dobrze wymieszać i postawić w ciepłym miejscu, aż cukier całkowicie się rozpuści.

Gdy to nastąpi, likier przefiltrować i rozlać do butelek.

From: slavek_s@usa.net (Slav)